FILTROSTABIL P

Goma arábiga procedente de Acacia verek,
en forma de finos gránulos, muy solubles.

ESTABILIDAD COLOIDAL DEL VINO

CARACTERÍSTICAS

- **FILTROSTABIL P** se presenta en forma de finos gránulos.
- Es una goma arábiga procedente de Acacia verek.
- La particularidad de **FILTROSTABIL P** es su fácil disolución. En efecto, este producto puede disolverse directamente en vino evitando de esta manera una etapa de disolución previa en agua.
- Esta propiedad es posible gracias a que su granulometría ha sido perfectamente matrizada para conferir al producto una gran capacidad de absorción de agua y consecuentemente una solubilidad incomparable.
- Como cualquier goma arábiga, **FILTROSTABIL P** sólo debe usarse en un vino ya límpido, es decir, que haya sido previamente clarificado y filtrado.
- **FILTROSTABIL P** responde a tres preocupaciones importantes para el elaborador de vinos, antes del embotellado :
  - Asegurar la estabilización de la materia colorante de los vinos tintos, con el fín de evitar la formación, en la botella, de enturbiamientos y sedimentaciones de la materia colorante condensada, cuando éste se encuentra expuesto a bajas temperaturas.
  - Reforzar y completar la acción estabilizadora del ácido metatartárico **V40 ;** gracias a su efecto protector de coloides, **FILTROSTABIL P** actúa sinérgicamente con **V40** reduciendo el riesgo de deposiciones cristalinas de bitartrato potásico en los vinos que se encuentran expuestos a bajas temperaturas.
  - Prevenir la quiebra férrica de los vinos cuando la concentración de hierro se encuentra próxima a la concentración límite, evitando de esta manera las molestias de un tratamiento de eliminación del hierro.
- Gracias a su composición, **FILTROSTABIL P** posee una eficacia tal que le permite adaptarse a cualquier caso de estabilización de vinos.





79, av. A.A. Thévenet - B.P. 1031 - Magenta - 51319 **EPERNAY** cedex - FRANCE
Tél. : 03.26.51.13.50 Fax : 03.26.51.87.60 www.martinvialatte.com

UTILIZACIÓN

- **FILTROSTABIL P** debe adicionarse al vino ya límpido; el vino deberá haber sido clarificado y filtrado previamente, antes de la adición de la goma.
- Una vez adicionada la goma, el vino no debe volver a clarificarse, puesto que la goma impediría la sedimentación del clarificante provocando un enturbiamiento permanente.
- De la misma forma, la goma tiene un efecto colmatante sobre los filtros, pero esto efecto está muy limitado si la goma se adiciona menos de 2 horas antes de la filtración.

DOSIFICACIÓN

- 10g/hL a 50g/hL.
- La dosis debe ser determinada en función del grado de inestabilidad del color del vino; para determinarla realizar un test en frío (4 a 6 días a + 2°C), adicionando dosis crecientes de **FILTROSTABIL P**. La dosis a utilizar será aquella que preserve la limpidez del vino en las condiciones de temperatura en las que se encuentre el vino.

MODO DE EMPLEO

- Siempre que sea posible, espolvorear directamente sobre el vino, agitando, la cantidad de **FILTROSTABIL P** necesaria para el tratamiento. En otros casos, disolver previamente **FILTROSTABIL P** en vino (2 kg en 10 L) y adicionar al total de volumen a tratar, homogeneizando.
  Para evitar los posibles y molestos problemas de colmatación de filtros, en el embotellado, adicionar **FILTROSTABIL P** con la ayuda de una bomba dosificadora conectada al dispositivo de embotellado.
  En este caso, disolver **FILTROSTABIL P** directamente en vino, utilizando un material bien limpio para evitar la contaminación de la mezcla. La concentración de la solución debe adaptarse para que su viscosidad sea compatible con el buen funcionamiento de la bomba dosificadora.

PRESENTACIONES

- Bolsas de 1 kg y de 25 kg.

CONSERVACIÓN

- Conservar el envase lleno, sin abrir y en perfecto estado, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.